

# Hovädzie rezančky Stroganoff

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 35 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Mäso nakrájame na rezančky 4 cm dlhé a 1 cm hrubé. Šampiňóny nakrájame na väčšie kúsky. V panvici rozpálime olej, pridáme rezančky a sprudka opečieme. Mäso vyberieme z panvice, osolíme a okoreníme. Do výpeku prilejeme vodu a primiešame múku. Krátko povaríme. Pridáme horčicu, pyrú, smotanu a premiešame. Pridáme šampiňóny a 5 minút povaríme. Uhorky nakrájame pozdĺžne na štvrtiny a vložíme s cibuľkami a mäsom do omáčky.

## Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 20 g
- **Horčica plnotučná 450 g** - 10 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 12 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Šampiňóny záhradné** - 100 g
- **Hovädzie zadné** - 800 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Kyslé uhorky** - 70 g
- **Smotana na šľahanie** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 6 g
- **Nakladané cibuľky** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

